



Vol.17

梅の部屋

in asakura

柿の色

こんにちは。

9月も後半に入り少しずつですが、過ごしやすい季節になってきました。この季節には珍しいですが、道の駅原鶴バスロでは先日、ひまわりが見頃を迎えており、品種によっては柿の出荷も始まりました。

最近知ったのですが、朝倉の中でも志波の柿は他の柿より赤く色づくそうです。その理由として、志波の方はあまり霜が下りず、葉っぱがすぐに落ちないからなんだそうです。

毎年朝倉の柿を食べていますが、柿の色を注意して見ることが無かったので、今年は食べるだけでなく色を比べてみたりしようと思います。

皆さんも朝倉の柿を食べる機会がありましたら、そんな所にも興味を持ちつつ、食べてみてください。



お母さんのレシピ

今回は久々に朝倉グリーンツーリズム協議会のお母さんのレシピを載せようと思います！



猫が最近どんどん重くなってきました。

うめ



これからちょうど里芋が美味しくなる季節なので、里芋を使った美味しいレシピを一つ。

里芋コロッケ

【材料】

- ◎里芋：500グラム
- ◎乾燥きくらげ：5グラム
- ◎グリーンピース：25グラム
- ◎小さめの唐揚げ：食べたい数
- ◎小麦粉：適量
- ◎パン粉：適量
- ◎卵：適量



【作り方】

- ① 水を入れた鍋に塩を入れて里芋を茹でる。
- ② きくらげは水に戻して小さく切っておく。
- ③ グリーンピースと一緒にきくらげを茹でて水をきる。
- ④ 里芋が茹であがったら潰して③の材料を入れてよく混ぜる。
- ⑤ 小さめの唐揚げを④の生地で包み丸める。
- ⑥ 丸めたら卵、小麦粉、パン粉をつけて揚げたら完成。

ほくほくの里芋にきくらげやグリーンピースの食感がとても楽しいこのコロッケ。

さらに中には唐揚げが入っていて、癖になる美味しさ。小さなお子さんもきつと好きだと思うので、是非一度作ってみてください。

では、今回はここまで。

また次回！





受入れ家庭大募集

農村体験・農村民泊の受入れ家庭を募集しています！

朝倉グリーンツーリズム協議会では、都会の子ども達や住民の方々に「朝倉での暮らしや人との触れ合い」を通して「あさくら」の魅力を伝え、地域の活性化に繋がるよう活動をしています。

現在は国内の小学校、中学校、高校の教育旅行や体験の受け入れを積極的に行っています。近年では「日本の生活や文化を学びたい」ということで海外の学生さんや個人でいらっしゃる方も増えており、国際交流の場にもなっています。

そんな活動をしている協議会ですが、現在の受入れ家庭軒数では対応しきれない場合もあり、朝倉に來たいと言ってくれる方々をお断りしているケースも多々あります。

そこで、朝倉グリーンツーリズム協議会では農業体験や農村民泊を受け入れていただける家庭を随時募集しています。

是非、受け入れを通して「あさくら」の魅力を一緒に発信していきませんか？



受け入れに関してよくある質問

Q 農家じゃないけどいいの？

A 農家でなくても問題ありません！普段と違う生活を送ることが立派な体験となります。家で農業体験ができない場合は、近隣の受入れ家庭との連携等を協議会で調整させて頂きますので、ご相談ください！

Q 料理はどうすればいいの？

A 特別な料理ではなく普段食べている料理を子ども達と一緒に作って食べてあげてください。食事も立派な体験活動の一つになります！アレルギーを持つ生徒がいる場合は、事前に事務局より連絡を行い対応します。

Q ボランティアなの？

A 受け入れて頂いた場合は、受入れ家庭に謝礼をお支払いします。

【例】中学生3名を受け入れた場合（一泊二日二食・半日農業体験付）
5,400×3人＝16,200円

※食材や寝具等は受入れ家庭でご準備ください。

Q 一回に何人受け入れて何泊ぐらい受け入れるの？

A 一軒の受け入れは3〜5人位を予定しています。が、事前にご相談させて頂きます。教育旅行などの受け入れで多いのは一泊となっています。

問い合わせ先

農村体験・農村民泊に少しでも興味のお持ちの方は、是非ご連絡ください！

電話・0946・24・6758